

## Котлета для бургера

### Вам понадобится

Говядина (лопатка)	500 г
Говядина (пашина)	300 г
Соль	по вкусу
Свежемолотый черный перец	по вкусу
Оливковое масло	20 мл

### Приготовление

- 1 Постную лопатку и жирную пашину пропустить через мясорубку с диском с крупной решеткой. Фарш посолить и поперчить, тщательно перемешать. Сформировать большие плоские котлеты для бургера с помощью кулинарного кольца.
- 2 Смазать котлеты оливковым маслом и жарить на сухой, хорошо разогретой сковороде по 3-4 минуты с каждой стороны.